




# FERME DES VOLTIGEURS


## Fiche de spécification de produit

### Product specification sheet

#### POITRINES DE POULET DESOSSÉES AVEC PEAU / AVEC PILONS SANS SOUS-PRODUITS ANIMAUX EMBALLÉES PACKED BONELESS CHICKEN BREASTS WITH SKIN / WITH DRUMETTE WITHOUT ANIMAL BY-PRODUCTS

Marque Brand	Ferme des Voltigeurs Voltigeurs Farm
Description du produit Product description	Poitrines de Poulet désossées avec peau avec pilons, refroidi à l'air Boneless Chicken Breasts with skin and drumette, air chilled
Certification(s)	SQF, HACCP, Aliments du Québec et Vérifié Agrocom Verified
	   
Marché d'exportation Export Market	Éligible à l'exportation aux États-Unis Eligible for export to the United States

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES / GENERAL INFORMATION

Entreposage Storage	Réfrigéré entre 0°C et 4°C Refrigerated between 0°C and 4°C		
Durée de vie Shelf life	16 jours 16 days		
Étiquetage Voltigeurs Labeling Voltigeurs	 Date de M/A: aaaa/mm/jj, Numéro établissement fédérale : 634 Date of B/B: yyyy/mm/dd, Federal Establishment number : 634		
Emballage sous-vide par 4 morceaux Vacuum-packed in 4 pieces	Code 11256	6	Par boîte/Per box F 10
Emballage sous-vide par 10 morceaux Vacuum-packed in 10 pieces	Code 11260	10	
Format de boîte Box format	F 10	Boîte de 10 Kg / 10 Kg Box	
	F 30	Boîte de 30 Kg / 30 Kg Box	
Allégations Claims	Nourri de grain végétal sans sous-produits animaux Grain-fed without animal by-products		
Allergène Allergens	Aucun allergène No allergen		

#### CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA

Bactérie mésophiles aérobies Total plate count	< 1 000 000 UFC/g en fin de durée de vie < 1 000 000 CUF/g at the end of its life
Bactérie Lactiques Lactic Bacteria	< 1 000 000 UFC/g en fin de durée de vie < 1 000 000 CUF/g at the end of its life
E.coli	< 100 UFC/g en fin de durée de vie < 100 CUF/g at the end of its life

#### PHOTO

